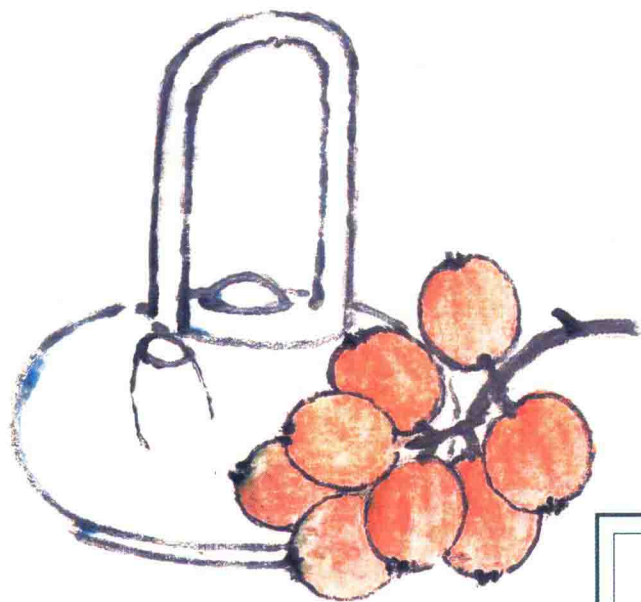




喝茶 茶事

杨绛 贾平凹 等◎著

陈子善 蔡翔◎编

若是薄云小雨天气，窗外竹树翠绿，
花含苞，人闲闲，案头小灯晶莹，此时净手沏茶，
就算茶屑配了个缺角杯，饮来，
也格外耳聪目明。

同题散文经典

茶



人民文学出版社

喝茶 茶事

杨绛 贾平凹

等◎著



问题散文经典

陈子善 蔡翔◎编



人民文学出版社

图书在版编目(CIP)数据

喝茶 茶事 / 杨绛等著; 陈子善, 蔡翔编.
—北京: 人民文学出版社, 2017
(同题散文经典)
ISBN 978-7-02-012748-1

I. ①喝… II. ①杨… ②陈… ③蔡… III. ①散文集
—中国—现代②散文集—中国—当代 IV. ①I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 098059 号

责任编辑: 朱卫净 尚 飞
装帧设计: 李 佳

出版发行 人民文学出版社
社 址 北京市朝内大街 166 号
邮政编码 100705
网 址 <http://www.rw-cn.com>

印 刷 山东德州新华印务有限责任公司
经 销 全国新华书店等

开 本 890 毫米×1240 毫米 1/32
印 张 5.5
插 页 2
字 数 125 千字
版 次 2017 年 7 月北京第 1 版
印 次 2017 年 7 月第 1 次印刷

书 号 978-7-02-012748-1
定 价 28.00 元

如有印装质量问题, 请与本社图书销售中心调换。电话: 010-65233595

编辑例言

中国素来是散文大国,古之文章,已传唱千世。而至现代,散文再度勃兴,名篇佳作,亦不胜枚举。散文一体,论者尽有不同解释,但涉及风格之丰富多样,语言之精湛凝练,名家又皆首肯之。因此,在时下“图像时代”或曰“速食文化”的阅读气氛中,重读散文经典,便又有了感觉母语魅力的意义。

本着这样的心愿,我们对中国现当代的散文名篇进行了重新的分类编选。比如,春、夏、秋、冬,比如风、花、雪、月等等。这样的分类编选,可能会被时贤议为机械,但其好处却在于每册的内容相对集中,似乎也更方便一般读者的阅读。

这套丛书将分批编选出版,并冠之以不同名称。选文中一些现代作家的行文习惯和用词可能与当下的规范不一致,为尊重历史原貌,一律不予更动。考虑到丛书主要面向一般读者,选文不再注明出处。由于编选者识见有限,挂一漏万在所难免,因此,遗珠之憾也将存在。这些都只能在日后逐步弥补,敬请读者诸君多多指教。



目录

喝茶	周作人 1
茶和交友	林语堂 4
喝茶	梁实秋 11
茶魂与茶韵	王 蒙 15
说茶	陈从周 19
品茗与饮牛	冯亦代 21
喝茶	杨 绛 25
吴山品茶	冯英子 27
我们吃下午茶去!	董 桥 30
漫说茶文化	唐达成 33
粗饮茶	张承志 38
茶余琐话	李国文 50
茶话	方 方 57
崤阪石茶	郑彦英 60
茶道	高洪波 80
茶事	林金荣 85
关于茶	简 嫔 91



茶

喝茶	唐鲁孙 97
门前的茶馆	陆文夫 99
茶事	贾平凹 102
茶丐	赵 恺 109
红楼茶事	邓云乡 117
茶与同情	琦 君 127
琴棋书画诗酒茶	王旭烽 130
佳茗似佳人	袁 鹰 150
说喝茶	张 长 153
平民的茶道	肖克凡 156
忙中说茶	周同宾 159
茶诗四题	林 林 162
茶缘	陆文夫 167

喝茶

◎周作人

前回徐志摩先生在平民中学讲“吃茶”——并不是胡适之先生所说的“吃讲茶”——我没有工夫去听，又可惜没有见到他精心结构的讲稿，但我推想他是在讲日本的“茶道”（英文译作 Teaism），而且一定说得很好。茶道的意思，用平凡的话来说，可以称作“忙里偷闲，苦中作乐”，在不完全的现世享乐一点美与和谐，在刹那间体会永久，是日本之“象征的文化”里的一种代表艺术。关于这一件事，徐先生一定已有透彻巧妙的解说，不必再来多嘴，我现在所想说的，只是我个人的很平常的喝茶观罢了。

喝茶以绿茶为正宗。红茶已经没有什么意味，何况又加糖——与牛奶？葛辛（George Gissing）的《草堂随笔》（原名 Private Papers of Henry Ryecroft）确是很有趣味的书，但冬之卷里说及饮茶，以为英国家庭里下午的红茶与黄油面包是一日中最大的乐事，支那饮茶已历千百年，未必能领略此种乐趣与实益的万分之一，则我殊不以为然。红茶带“土斯”未始不可吃，但这只是当饭，在肚饥时食之而已；我的所谓喝茶，却是在喝清茶，在赏鉴其色与香与味，意未必在止渴，自然更不在果腹了。中国古昔曾吃过煎茶及抹茶，现在所用的都是泡茶，冈仓觉三在《茶之书》（Book of Tea, 1919）里很巧妙地称之为曰



茶

“自然主义的茶”，所以我们所重的即在这自然之妙味。中国人上茶馆去，左一碗右一碗地喝了半天，好像是刚从沙漠里回来的样子，颇合于我的喝茶的意思（听说闽粤有所谓吃工夫茶者自然更有道理），只可惜近来太是洋场化，失了本意，其结果成为饭馆子之流，只在乡村间还保存一点古风，唯是屋宇器具简陋万分，或者但可称为颇有喝茶之意，而未可许为已得喝茶之道也。

喝茶当于瓦屋纸窗下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。喝茶之后，再去继续修各人的胜业，无论为名为利，都无不可，但偶然的片刻优游乃正亦断不可少。中国喝茶时多吃瓜子，我觉得不很适宜；喝茶时可吃的东西应当是轻淡的“茶食”。中国的茶食却变了“满汉饽饽”，其性质与“阿阿兜”相差无几，不是喝茶时所吃的东西了。日本的点心虽是豆米的成品，但那优雅的形色，朴素的味道，很合于茶食的资格，如各色的“羊羹”（据上田恭辅氏考据，说是出于中国唐时的羊肝饼），尤有特殊的风味。江南茶馆中有一种“干丝”，用豆腐干切成细丝，加姜丝酱油，重汤炖热，上浇麻油，出以供客，其利益为“堂倌”所独有。豆腐干中本有一种“茶干”，今变而为丝，亦颇与茶相宜。在南京时常食此品，据云有某寺方丈所制为最，虽也曾尝试，却已忘记，所记得者乃只是下关的江天阁而已。学生们的习惯，平常“干丝”既出，大抵不即食，等到麻油再加，开水重换之后，始行举箸，最为合式，因为一到即罄，次碗继至，不遑应酬，否则麻油三浇，旋即撤去，怒形于色，未免使客不欢而散，茶意都消了。

吾乡昌安门外有一处地方名三脚桥（实在并无三脚，乃是

三出,因以一桥而跨三汉的河上也),其地有豆腐店曰周德和者,制茶干最有名。寻常的豆腐干方约寸半,厚可三分,值钱二文,周德和的价值相同,小而且薄,才及一半,黝黑坚实,如紫檀片。我家距三脚桥有步行两小时的路程,故殊不易得,但能吃到油炸者而已。每天有人挑担设炉镬,沿街叫卖,其词曰:

辣酱辣,

麻油炸,

红酱搽,辣酱搽:

周德和格五香油炸豆腐干。

其制法如上所述,以竹丝插其末端,每枚三文。豆腐干大小如周德和,而甚柔软,大约系常品,唯经过这样烹调,虽然不是茶食之一,却也不失为一种好豆食。——豆腐的确也是极好的佳妙的食品,可以有种种的变化,唯在西洋不会被领解,正如茶一般。

日本用茶淘饭,名曰“茶渍”,以腌菜及“泽庵”(即福建的黄土萝卜,日本泽庵法师始传此法,盖从中国传去)等为佐,很有清淡而甘香的风味。中国人未尝不这样吃,唯其原因,非由穷困即为节省,殆少有故意往清茶淡饭中寻其固有之味者,此所以为可惜也。

1924年12月



茶和交友

◎林语堂

我以为从人类文化和快乐的观点论起来，人类历史中的杰出新发明，其能直接有力地有助于我们的享受空闲、友谊、社交和谈天者，莫过于吸烟、饮酒、饮茶的发明。这三件事有几样共同的特质：第一，它们有助于我们的社交；第二，这几件东西不至于一吃就饱，可以在吃饭的中间随时吸饮；第三，都是可以借嗅觉去享受的东西。它们对于文化的影响极大，所以餐车之外另有吸烟车，饭店之外另有酒店和茶馆，至少在中国和英国，饮茶已经成为社交上一种不可少的制度。

烟酒茶的适当享受，只能在空闲、友谊和乐于招待之中发展出来。因为只有富于交友心，择友极慎，天然喜爱闲适生活的人士，方有圆满享受烟酒茶的机会。如将乐于招待心除去，这三种东西便成毫无意义。享受这三件东西，也如享受雪月花草一般，须有适当的同伴。中国的生活艺术家最注意此点，例如：看花须和某种人为伴，赏景须有某种女子为伴，听雨最好须在夏日山中寺院内躺在竹榻上。总括起来说，赏玩一样东西时，最紧要的是心境。我们对每一种物事，各有一种不同的心境。不适当的同伴，常会败坏心境。所以生活艺术家的出发点就是：他如更想要享受人生，则第一个必要条件即是和性情相投的人交朋友，须尽力维持这友谊，如妻子要维持其丈

夫的爱情一般,或如一个下棋名手宁愿跑一千里的长途去会见一个同志一般。

所以气氛是重要的东西。我们必须先对文士的书室的布置,和它的一般的环境有了相当的认识,方能了解他怎样在享受生活。第一,他们必须有共同享受这种生活的朋友,不同的享受须有不同的朋友。和一个勤学而含愁思的朋友共去骑马,即属引非其类,正如和一个不懂音乐的人去欣赏一次音乐表演一般。因此,某中国作家曾说过:

赏花须结豪友,观妓须结淡友,登山须结逸友,泛舟须结旷友,对月须结冷友,捉酒须结韵友。

他对各种享受已选定了不同的适当游伴之后,还须去找寻适当的环境。所住的房屋,布置不必一定讲究,地点也不限于风景优美的乡间,不必一定需一片稻田方足供他的散步,也不必一定有曲折的小溪以供他在溪边的树下小憩。他所需的房屋极其简单,只需:“有屋数间,有田数亩,用盆为池,以瓮为牖,墙高于肩,室大于斗,布被暖余,藜羹饱后,气吐胸中,充塞宇宙。凡静室,须前栽碧梧,后种翠竹。前檐放步,北用暗窗,春冬闭之,以避风雨,夏秋可开,以通凉爽。然碧梧之趣,春冬落叶,以舒负喧融和之乐,夏秋交荫,以蔽炎烁蒸烈之威。”或如另一位作家所说,一个人可以“筑室数楹,编槿为篱,结茅为亭。以三亩荫竹树栽花果,二亩种蔬菜。四壁清旷,空诸所有。蓄山童灌园薅草,置二三胡床着亭下。挟书剑,伴孤寂,携琴弈,以迟良友”,到处充满着亲热的空气。

吾斋之中,不尚虚礼。凡入此斋,均为知己。随分款留,忘形笑语。不言是非,不侈荣利。闲谈古今,静玩山



茶

水。清茶好酒，以适幽趣。臭味之交，如斯而已。

在这种同类相引的气氛中，我们方能满足色香声的享受，吸烟饮酒也在这个时候最为相宜。我们的全身便于这时变成一种盛受器械，能充分去享受大自然和文化所供给我们的色声香味。我们好像已变为一把优美的梵哑林，正待由一位大音乐家来拉奏名曲了。于是我们“月夜焚香，古桐三弄，便觉万虑都忘，妄想尽绝。试看香是何味，烟是何色，穿窗之白，是何影，指下之余是何音，恬然乐之，而悠然忘之者，是何趣，不可思量处是何境？”

一个人在这种神清气爽，心气平静，知己满前的境地中，方真能领略到茶的滋味。因为茶须静品，而酒则须热闹。茶之为物，性能引导我们进入一个默想人生的世界。饮茶之时而有儿童在旁哭闹，或粗蠢妇人在旁大声说话，或自命通人者在旁高谈国事，即十分败兴，也正如在雨天或阴天去采茶一般的糟糕。因为采茶必须在天气清明的清早，当山上的空气极为清新，露水的芬芳尚留于叶上时，所采的茶叶方称上品。照中国人说起来，露水实在具有芬芳和神秘的功用，和茶的优劣很有关系。照道家的返自然和宇宙之能生存全恃阴阳二气交融的说法，露水实在是天地在夜间和融后的精英。至今尚有人相信露水为清鲜神秘的琼浆，多饮即能致人兽长生。特昆雪所说的话很对，他说：“茶永远是聪慧的人们的饮料。”但中国人则更进一步，而且它为风雅隐士的珍品。

因此，茶是凡间纯洁的象征，在采制烹煮的工序中，都须十分清洁。采摘烘焙，烹煮取饮之时，手上或杯壶中略有油腻不洁，便会使它丧失美味。所以也只有在眼前和心中毫无富丽繁华的景象和念头时，方能真正地享受它。和妓女作乐时，

当然用酒而不用茶。但一个妓女如有了品茶资格，则她便可以跻于诗人文士所欢迎的妙人儿之列了。苏东坡曾以美女喻茶，但后来，另一个持论家，《煮泉小品》的作者田艺恒即补充说，如果定要以茶去拟女人，则唯有麻姑仙子可做比拟。至于“必若桃脸柳腰，宜亟屏之销金幔中，无俗我泉石”。又说：“啜茶忘喧，谓非膏粱纨绔可语。”

据《茶录》所说：“其旨归于色香味，其道归于精燥洁。”所以如果要体味这些质素，静默是一个必要的条件；也只有“以一个冷静的头脑去看忙乱的世界”的人，才能够体味出这些质素。自从宋代以来，一般喝茶的鉴赏家认为一杯淡茶才是最好的东西，当一个人专心思想的时候，或是在邻居嘈杂、仆人争吵的时候，或是由面貌丑陋的女仆侍候的时候，当会很容易地忽略了淡茶的美妙气味。同时，喝茶的友伴也不可多，“因为饮茶以客少为贵。客众则喧，喧则雅趣乏矣。独啜曰幽；二客曰胜；三四曰趣；五六曰泛；七八曰施”。

《茶疏》的作者说：“若巨器屡巡，满中泻饮，待停少温，或求浓苦，何异农匠作劳，但需涓滴；何论品赏？何知风味乎？”

因为这个理由，因为要顾到烹时的合度和洁净，有茶癖的中国文士都主张烹茶须自己动手。如嫌不便，可用两个小童为助。烹茶须用小炉，烹煮的地点须远离厨房，而近饮处。茶童须受过训练，当主人的面前烹煮。一切手续都须十分洁净，茶杯须每晨洗涤，但不可用布揩擦。童儿的两手须常洗，指甲中的污腻须剔干净。“三人以上，止爇一炉，如五六人，便当两鼎，炉用一童，汤方调适，若令兼作，恐有参差。”

真正鉴赏家常以亲自烹茶为一种殊乐。中国的烹茶饮茶方法不像日本那么过分严肃和讲规则，而仍属一种富有乐趣



而又高尚重要的事情。实在说起来，烹茶之乐和饮茶之乐各居其半，正如吃西瓜子，用牙齿咬瓜子壳之乐和吃瓜子肉之乐实各居其半。

茶炉大都置在窗前，用硬炭生火。主人很郑重地扇着炉火，注视着水壶中的热气。他用一个茶盘，很整齐地装着一个泥茶壶和四个比咖啡杯小一些的茶杯。再将贮茶叶的锡罐安放在安盘的旁边，随口和来客谈着天，但并不忘了手中所应做的事。他时时顾看炉火，等到水壶中渐发沸声后，他就立在炉前不再离开，更加用力地扇火，还不时要揭开壶盖望。那时壶底已有小泡，名为“鱼眼”或“蟹沫”，这就是“初滚”。他重新盖上壶盖，再扇上几扇，壶中的沸声渐大，水面也渐起泡，这名为“二滚”。这时已有热气从壶口喷出来，主人也就格外注意。到将届“三滚”，壶水已经沸透之时，他就提起水壶，将小泥壶里外一浇，赶紧将茶叶加入泥壶，泡出茶来。这种茶如福建人所饮的“铁观音”，大都泡得很浓。小泥壶中只可容水四小杯，茶叶占去其三分之一的容隙。因为茶叶加得很多，所以一泡之后即可倒出来喝了。这一道茶已将壶水用尽，于是再灌入凉水，放到炉上去煮，以供第二泡之用。严格地说起来，茶在第二泡时为最妙。第一泡譬如一个十二三岁的幼女，第二泡为年龄恰当的十六女郎，而第三泡则已是少妇了。照理论上说起来，鉴赏家认为第三泡的茶不可复饮，但实际上，则享受这个“少妇”的人仍很多。

以上所说是我本乡中一种泡茶方法的实际素描。这个艺术是中国的北方人所不晓得的。在中国一般的人家中，所用的茶壶大都较大。至于一杯茶，最好的颜色是清中带微黄，而不是英国茶那样的深红色。

我们所描写的当然是指鉴赏家的饮茶,而不是像店铺中的以茶奉客。这种雅举不是普通人所能办到,也不是人来人往,论碗解渴的地方所能办到。《茶疏》的作者许次纾说得好:“宾朋杂沓,止堪交钟觥筹;乍会泛交,仅须常品酬酢。唯素心同调,彼此畅适,清言雄辩,脱略形骸,始可呼童篝火,吸水点汤,量客多少,为役之烦简。”而《茶解》作者所说的就是此种情景:“山堂夜坐,汲泉煮茗。至水火相战,如听松涛。倾泻入杯,云光滟潋。此时幽趣,故难与俗人言矣。”

凡真正爱茶者,单是摇摩茶具,已经自有其乐趣。蔡襄年老时已不能饮茶,但他每天必烹茶以自娱,即其一例。又有一个文士名叫周文甫,他每天自早至晚,必在规定的时刻自烹自饮六次。他极宝爱他的茶壶,死时甚至以壶为殉。

因此,茶的享受技术包括下列各节:第一,茶味娇嫩,茶易败坏,所以整治时,须十分清洁,须远离酒类香类一切有强味的物事,和身带这类气息的人;第二,茶叶须贮藏于冷燥之处,在潮湿的季节中,备用的茶叶须贮于小锡罐中,其余则另贮大罐,封固藏好,不取用时不可开启,如若发霉,则须在文火上微烘,一面用扇子轻轻挥扇,以免茶叶变黄或变色;第三,烹茶的艺术一半在于择水,山泉为上,河水次之,井水更次,水槽之水如来自堤堰,因为本属山泉,所以很可用得;第四,客不可多,且须文雅之人,方能鉴赏杯壶之美;第五,茶的正色是清中带微黄,这浓的红茶即不能不另加牛奶、柠檬、薄荷或他物以调和其苦味;第六,好茶必有回味,大概在饮茶半分钟后,当其化学成分和津液发生作用时,即能觉出;第七,茶须现泡现饮,泡在壶中稍稍过候,即会失味;第八,泡茶必须用刚沸之水;第九,一切可以混杂真味的香料,须一概摒除,至多只可略加些



茶

桂皮或茱萸花,以合有些爱好者的口味而已;第十,茶味最上者,应如婴孩身上一般的带着“奶花香”。

据《茶疏》之说,最宜于饮茶的时候和环境是这样:

饮时:

心手闲适 披咏疲倦 意绪莽乱 听歌拍曲
歌罢曲终 杜门避事 鼓琴看车 夜深共语
明窗净几 佳客小姬 访友初归 风日晴和
轻阴微雨 小桥画舫 茂林修竹 荷亭避暑
小院焚香 酒阑人散 儿辈斋馆 清幽寺观
名泉怪石

宜辍:

做事 观剧 发书柬 大雨雪 长筵大席
繡阁卷帙 人事忙迫 及与上宜饮时相反事

不宜用:

恶水 敞器 铜匙 铜铤 木桶 柴薪
麸炭 粗童 恶婢 不洁悦 各色果实香药

不宜近:

阴屋 厨房 市喧 小儿啼 野性人 童奴相哄
酷热斋舍

喝茶

◎梁实秋

我不善品茶，不通茶经，更不懂什么茶道，从无两腋之下习习生风的经验。但是，数十年来，喝过不少茶，北平的双窰、天津的大叶、西湖的龙井、六安的瓜片、四川的沱茶、云南的普洱、洞庭湖的君山茶、武夷山的岩茶，甚至不登大雅之堂的茶叶梗与满天星随壶净的高末儿，都尝试过。茶是我们中国人的饮料，口干解渴，唯茶是尚。茶字，形近于荼，声近于橐，来源甚古，流传海外，凡是有中国人的地方就有茶。人无贵贱，谁都有份，上焉者细啜名种，下焉者牛饮茶汤，甚至路边埂畔还有人奉茶。北人早起，路上相逢，辄问讯“喝茶未？”茶是开门七件事之一，乃人生必需品。

孩提时，屋里有一把大茶壶，坐在一个有棉衬垫的藤箱里，相当保温，要喝茶自己斟。我们用的是绿豆碗，这种碗大号的是饭碗，小号的是茶碗，作绿豆色，粗糙耐用，当然和宋瓷不能比，和江西瓷不能比，和洋瓷也不能比，可是有一股朴实厚重的风貌，现在这种碗早已绝迹，我很怀念。这种碗打破了不值几文钱，脑勺子上也不至于挨巴掌。银托白瓷小盖碗是祖父母专用的，我们看着并不羡慕。看那小小的一盏，两口就喝光，泡两三回就得换茶叶，多麻烦。如今盖碗很少见了，除非是到故宫博物院拜会蒋院长，他那大客厅里总是会端出盖